

True Italian Pizza Street Festival

- *10 der besten Pizzerien in Berlin an einer einzigen Location*
- *Mit der Unterstützung der Stadt Neapel*

Zehn der besten Pizzerien Berlins versammeln sich an einem Ort: **Am 16. und 17. Juli** verwandelt sich **der Jules B-Part im Park am Gleisdreieck** in eine kleine Hauptstadt des guten Geschmacks - dank des [True Italian Pizza Street Festivals](#), das von True Italian mit **Unterstützung von OONI und unter der Schirmherrschaft der Stadt Neapel** veranstaltet wird.

Dank des Standortes und der Anzahl der beteiligten Pizzerien wird es **das größte Straßenpizza-Festival** sein, das jemals in **Deutschland** stattgefunden hat.

Die Antica Pizzeria Da Michele, Prometeo, Capvin, W Pizza, Lovebirds, Mangiare Berlin, NEA 1889, Spaccanapoli Nr. 12, Cheers Kiez Pizza und Gemello Vegan Pizza werden die Protagonisten eines außergewöhnlichen Wettbewerbs um die beste Pizza der Stadt sein. Es gibt keine offizielle Abstimmung, aber eine großartige Gelegenheit für jeden Pizzaliebhaber, seinen Favoriten einfach zu bewerten und sich Fragen wie diese zu stellen:

- Welche Pizzeria hat den besten Teig?
- Wer hat die beste Tomatensauce? Und Mozzarella?
- Ist es besser, eine dünne und breite Pizza zu essen, oder eine kompakte Pizza mit einer großen Kruste?

Alle Pizzerien werden die gleichen Öfen verwenden, die **Koda 16 der Firma Ooni**. Der Pizzaofen, der auch für den Hausgebrauch konzipiert wurde, erreicht eine Temperatur von 500°C: So kann man in nur 60 Sekunden frische Steinofen-Pizza backen. Dank dieser Leistung eignet sich der portable Ofen auch wunderbar für das Festival und die besten Pizzabäcker der Stadt.

Das Angebot an Pizzen? Genau wie bei den Pizzafestivals in Neapel werden alle Pizzerien sowohl **Margherita** (Festpreis 8 €) als auch **Marinara** (Festpreis 7 €) anbieten. Dann hat jeder Stand die Möglichkeit, **zwei spezielle Pizzen** anzubieten: eine mit Fleisch und eine vegetarische oder vegane.

Spezielle Cocktails auf der Basis von Limoncello di Capri, Sambuca Molinari und Amaro Montenegro runden die Veranstaltung ab, aber das ist noch nicht alles: Im Zentrum der Location wird es auch einen Raum geben, in dem jeder mithilfe des Unterrichts der **Make Pizza Academy** seine eigene Pizza backen kann.

Der Eintritt zur Veranstaltung beträgt 3 € (außer für Kinder unter 12 Jahren), und es werden auch DJ-Sets und Konzerte angeboten.

True Italian Pizza Street Festival

Samstag 16. und Sonntag 17. Juli jeweils von 11 bis 22 Uhr
Jules B-Part im Park am Gleisdreieck (Luckenwalder Str. 6b, 10963 Berlin)
[Facebook-Event](#)